



Foodtour Land van de Peel – Proef & Beleef de Smaken van Morgen

Maandag 9 maart 2026 | 12.00 – 17.00 uur

Ben jij ondernemer in Brabant en wil je je laten inspireren door de smaakmakers van onze regio? Ga dan met ons mee op een bijzondere culinaire ontdekkingstocht door het Land van de Peel! Een middag vol ontmoetingen, verhalen, proeverijen en eerlijke producten die rechtstreeks van het land op jouw bord belanden.

In het Land van de Peel, het gastvrije hart van Zuidoost-Brabant, draait alles om genieten van het leven, de natuur én van elkaar. Land van de Peel ligt in Zuidoost-Brabant en omvat de gemeenten Helmond, Deurne, Asten, Someren, Laarbeek en Gemert-Bakel. Het herbergt twee Natura 2000 gebieden en Nationaal Park de Groote Peel. De trots van lokale makers proef je overal terug: van (h)eerlijke streekproducten tot innovatieve teelt en pure ambacht. Tijdens deze foodtour ontdek je drie bijzondere bedrijven die ieder op hun eigen manier bijdragen aan een duurzame, smakvolle toekomst.

Deze tour wordt georganiseerd in het kader van de **Brabantse Gastvrijheid Award** van Brabant Partners en sluit perfect aan bij de tweede challenge: *Brabant op je bord*. We nemen ondernemers mee de regio in om kennis te maken met de maaltijd van morgen – lokaal, duurzaam en vol karakter.

Wat staat je te wachten?

📍 **12.00–13.30 uur:** [Natuurpoort de Peel](#) (Leegveld 8a, Deurne)

We starten bij Natuurpoort de Peel, waar je warm wordt ontvangen met koffie, thee en iets lekkers.

Tijdens de rondleiding vertelt de slager alles over hun duurzame vleesproducten en geeft eigenaar Leny van den Eijnden een inkijkje in de duurzame bedrijfsvoering en het regionale netwerk en label *Product uit het Land van de Peel*.

Natuurpoort de Peel is trotse Green Key-locatie. Duurzaamheid is hier dus geen belofte, maar praktijk.

🕒 **13.50–15.00 uur — Oesterzwammenkwekerij Van Lieshout (Straatsebaan 6, Deurne)**

Aan de rand van de Deurnsche Peel ontdek je de wereld van de oesterzwam. Marielle en haar team nemen je mee in hun verhaal: van substraat tot oogst, van innovatie tot circulaire samenwerking.

Je leert hoe zij met partners zoals Het Streeckhuys, Beefy Green en Resty nieuwe streekproducten ontwikkelen – waaronder het prijswinnende vega worstenbroodje **2025!**

Tijdens de rondleiding nemen we jullie mee in de historie van ons bedrijf: hoe het begon, hoe we zijn gegroeid en waarom we bewust kiezen voor duurzaam en lokaal ondernemen. Natuurlijk vertellen we alles over het kweekproces van substraat tot oogst en ontdek je hoe veelzijdig en smaakvol oesterzwammen zijn.

Naast de verse oesterzwammen zijn wij al jaren bezig met productontwikkeling samen met andere partijen, zoals Het Streeckhuys in Deurne. Samen ontwikkelden we innovatieve, hybride streekproducten die voor 50% uit vlees en 50% uit oesterzwammen bestaan. Denk aan onze Doublegangers en het heerlijke zwam worstenbroodje. Met deze producten combineren we de rijke smaak en structuur van vlees met de duurzame en pure kracht van onze oesterzwammen. Zo ontstaat een mooi evenwicht: minder vlees, méér smaak en een lagere impact.

Ook voor onze oesterzwamvoetjes zoeken we slimme, duurzame toepassingen. Hiervoor werken we samen met Beefy Green en Resty. Op die manier zorgen we ervoor dat zoveel mogelijk van onze oesterzwammen wordt benut en we samen bouwen aan een circulaire voedselketen.

En natuurlijk: proeven hoort erbij.

🕒 **15.20–16.40 uur — Puur Geitenzuivel (Meijelseweg 47, Asten)**

Boer Theo heet je welkom op zijn biologische geitenboerderij in Heusden. Je volgt het proces van melk tot kaas en hoort het persoonlijke verhaal achter zijn ambacht. Tijdens de proeverij ontdek je de zachte, volle smaken van hun zuivel en kazen; geliefd bij o.a. Brabantse horeca zoals het Brabantse Broodje en Beukk. Na afloop kun je streekproducten kopen in de boerderijwinkel.

Wat kun je verwachten?

- Ontvangst (± 20 minuten) Welkom met koffie / thee. Korte introductie over wie we zijn, onze historie en idealen

- Rondleiding (± 40 minuten) Rondgang over de boerderij. Hoe we onze geiten melken en verzorgen. Van melk tot geitenzuivel en geitenkaas Persoonlijk verhaal van boer Theo
 - Proeverij (± 30 minuten) Proeven van verschillende producten van Puur Geitenzuivel
 - Na afloop Mogelijkheid om producten te kopen in de boerderijwinkel
-

🕒 16.40–17.00 uur — Afsluiting

We sluiten samen af, praten na en kijken vooruit: hoe kunnen we als Brabantse ondernemers samen bouwen aan een toekomstbestendige, lokale voedselketen?

Waarom je deze tour niet wilt missen

- Ontmoet bevlogen ondernemers uit de regio
 - Laat je inspireren door circulaire en duurzame productontwikkeling
 - Ontdek hoe (h)eerlijke streekproducten jouw gasten kunnen verrassen
 - Versterk je netwerk binnen de Brabantse vrijetijdssector
 - Zie, proef en beleef hoe het Land van de Peel werkt aan een smaakvolle toekomst
-

Aanmelden

Wil je erbij zijn? Meld je dan aan via jolijnbrouwers@landvandepeel.nl.

Er is plek voor maximaal **30 deelnemers** – vol = vol.

Programma in het kort:

12.00-12.30 uur: Ontvangst Natuurpoort de Peel met koffie/ thee en een hapje

12.30-13.30 uur: Rondleiding en proeverij Natuurpoort de Peel

13.30 -13.50 uur: Rijden naar Oesterzwammenkwekerij Van Lieshout

13.50-15.00: Rondleiding en proeverij Oesterzwammenkwekerij Van Lieshout

15.00-15.20: Vervoer naar Puur Geitenzuivel

15.20-16.40: Rondleiding en proeverij Puur Geitenzuivel

16.40-17.00 uur: Napraten en einde Foodtour Land van de Peel